

CENA FIN DE CURSO

LUGAR: RESTAURANTE EL CAPILLERO (C/ AMBERES, 57-59. LA REDONDA 04710 – SANTA MARÍA DEL ÁGUILA)



DÍA: **VIERNES, 30 DE MAYO DE 2014.**

HORA: 21:30 h (Se precisa puntualidad).

NOTA: El viernes, 30 de mayo, las clases terminarán a las 20:40 h.

MENÚ:

1. ENTRANTES:

- Ensalada mixta (1 plato para cuatro personas).
- Almendras (1 plato para cuatro personas).
- Jamón y queso (1 plato para cuatro personas).
- Tostada de pan con tomate (1 por persona).
- Revuelto de gambas y bacalao (1 plato para cuatro personas).
- Langostinos en salsa rosa (1 plato para cuatro personas).

2. PLATO PRINCIPAL. Uno a elegir entre los 3 siguientes:

- Aguja a la plancha, guarnecido con verduras y patatas.
- Solomillo a la pimienta, guarnecido con verduras y patatas.
- Solomillo a la brasa, guarnecido con verduras y patatas.

3. POSTRE. Uno a elegir entre los 2 siguientes:

- Copa Príncipe de Asturias.
- Milhojas de nata y chocolate caliente.

4. CAFÉ.

5. El menú va acompañado de: vino, cerveza, refrescos y agua mineral.

PRECIO: 25 €

NOTA: Es necesario apuntarse y pagar la cena antes del día **16 de mayo** (viernes).